

Esc. Prof. La Salle

usuario: escuela\_prof\_la\_salle  
contraseña: 7\_escuela\_prof\_la\_salle

Abril - 2024 Basal

## FRUITES DE TEMPORADA:

banana, pera  
maduixa, taronja  
taronja, poma

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 68

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassat (Valencia)  
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275  
Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.  
L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

<p><b>1</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Fulles verdes, tomaca cherry, dacsa, formatge</p> <p>1º Llentilles amb verdures</p> <p>2º Truita de creïlla amb pernil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>1º Caragols amb tonyina i tomaca amb formatge</p> <p>2º Luç a la marinera amb pèsols amb ceba</p> <p>P Fruita</p> <p>S Wok de verdures Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsa carlota</p> <p>1º Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre al forn amb creïlles</p> <p>P Lacti</p> <p>S Amanida completa Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Enciam, tomàquet, olives, poma</p> <p>1º Capritx de calamar</p> <p>2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de xampinyó Carn roja magra /Fruita</p>
<p><b>15</b></p> <p>E Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsa, carlota</p> <p>1º Llentilles amb verdures</p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Peix blau /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Enciam, tomaca, dacsa, col morada</p> <p>1º Macarrons integrals a la napolitana (tomaca, ceba, formatge)</p> <p>2º Bacallà a la "koskera"</p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Enciam, tomàquet, olives, poma</p> <p>1º Crema de verdures i llegums P/ECO</p> <p>2º Aletes de pollastre amb creïlles</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Creïlles al gratén Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Fulles verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>1º Arròs a banda</p> <p>2º Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>P Lacti</p> <p>S Sopa de verdures Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsa, carlota</p> <p>1º Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>2º Rellom de porc en salsa amb cous cous</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Panolla amb sal Sandvitx vegetal /Fruita</p>
<p><b>22</b></p> <p>E Fulles verdes, olives, tomaca, tonyina i dacsa</p> <p>1º Pasta a la bolonyesa amb formatge</p> <p>2º Salmó a la taronja amb bajoquetes</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Encisam, tomaca, dacsa i ceba</p> <p>1º Cigrons amb espinacs</p> <p>2º Pizza Colevisa</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabassa i creïlla al microones Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Hummus de cigrons</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Maire enfarinat amb amanida</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabasseta Truita de formatge /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>E Fulles verdes, tomaca cherry, dacsa, formatge</p> <p>1º Sopa d'olla</p> <p>2º Pollastre a la mel amb pebrots</p> <p>P Lacti</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig planxa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>1º Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa)</p> <p>2º Fideua de peix i marisc</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Cous cous amb especíes Carn roja magra /Fruita</p>
<p><b>29</b></p> <p>E Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsa carlota</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO</p> <p>2º Mandonguilles estile marroquina amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>30</b></p> <p>E Enciam, tomàquet, olives, poma</p> <p>1º "Quesadilla" de pernil dolç i formatge</p> <p>2º Paella valenciana</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carlota Ou /Fruita</p>			

Esc. Prof. La Salle

usuario: escuela\_prof\_la\_salle  
contraseña: 7\_escuela\_prof\_la\_salle

Abril - 2024 Basal

## FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera  
fresa, naranja  
pinya

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 68

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)  
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisado por la nutricionista colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los comensales, razones éticas, alergias y otras patologías etc. La evaluación nutricional está basada en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro.

<p><b>1</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>9</b></p> <p>Hojas verdes, tomate cherry, maíz, queso</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Tortilla de patata con jamón serrano</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>10</b></p> <p>Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate</p> <p>Caracolas con atún y tomate con queso</p> <p>Merluza a la marinera con guisantes encebollados</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>11</b></p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Lácteo</p> <p>Ensalada completa Pescado al papillote /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>12</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, manzana</p> <p>Capricho de calamar</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de champiñón Carne roja magra /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p><b>15</b></p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Longanizas con tomate</p> <p>Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz Pescado azul /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>16</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, col morada</p> <p>Macarrones integrales a la napolitana gratinados</p> <p>Bacalao a la kosquera</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne blanca /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>17</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, manzana</p> <p>Crema de verduras y legumbres P/ECO</p> <p>Alitas de pollo al horno con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Patatas al gratén Pescado blanco /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>18</b></p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>Arroz a banda</p> <p>Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>Lácteo</p> <p>Sopa de verduras Carne de ave /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>19</b></p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>Solomillo de cerdo en salsa con cous cous</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Mazorca de maíz con sal Sandwich vegetal /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p><b>22</b></p> <p>Hojas verdes, aceitunas, tomate, atún y maíz</p> <p>Pasta a la boloñesa con queso</p> <p>Salmón a la naranja con judías verdes</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>23</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz y cebolla</p> <p>Garbanzos con espinacas</p> <p>Pizza Colevisa</p> <p>Fruta</p> <p>Calabaza y patata al microondas Pescado al papillote /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>24</b></p> <p>Hummus de garbanzos</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Bacaladilla enharinada con ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabacín Tortilla de queso /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>25</b></p> <p>Hojas verdes, tomate cherry, maíz, queso</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Pollo a la miel con pimientos</p> <p>Lácteo</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al limón /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>26</b></p> <p>Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate</p> <p>Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Cous cous con especias Carne roja magra /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p><b>29</b></p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Lentejas a la jardinera P/ECO</p> <p>Albóndigas estilo marroquí con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p><b>30</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, manzana</p> <p>Quesadilla de jamón york y queso</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de zanahoria Huevo /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>			